es Instrucciones para el uso ..... 3 - 24
pt Instruções de serviço ..... 25 - 48

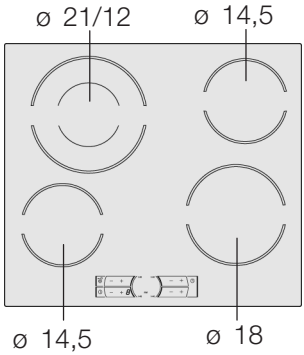
Instrucciones para el uso
Instruções de serviço

3EB71..P

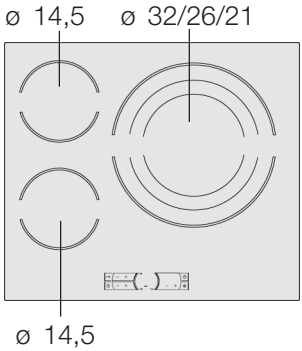
9000459222

BA201189

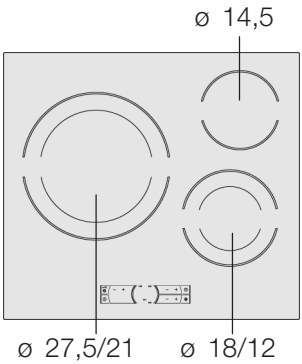
3EB713.P



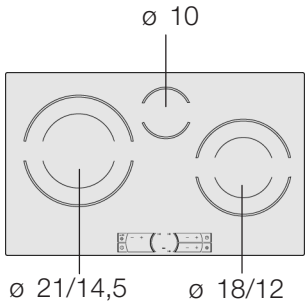
3EB718.P



3EB715.P



3EB714LP



Ø = cm

Contenido

Consejos y advertencias de seguridad 5

Consejos y advertencias de seguridad para este aparato 5

Causas de los daños 7

Protección del medio ambiente 8

Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente 8

Consejos para ahorrar energía 8

Presentación del aparato 9

El panel de mando 9

Las zonas de cocción 10

Indicador del calor residual 10

Ajustar la placa de cocción 11

Encender y apagar la placa de cocción 11

Programar la zona de cocción 11

Tabla de cocción 12

Seguro para niños 15

Conectar y desconectar el seguro para niños 15

Seguro para niños automático 15

Reloj temporizador 16

La zona de cocción se apaga automáticamente ... 16

Reloj temporizador de cocina 18

Limitación de tiempo automática 18

Ajustes básicos 19

Modificar los ajustes básicos 20

Contenido

Cuidados y limpieza **21**
Vitrocerámica 21
Marco de la placa de cocción 22
Solucionar averías **23**
Servicio de Asistencia Técnica **24**

⚠ Consejos y advertencias de seguridad

Recomendamos leer con atención las siguientes instrucciones de uso a fin de garantizar un manejo seguro y adecuado de su placa de cocción.

Conservar las instrucciones de uso y montaje, así como la tarjeta del aparato. En caso de traspasar el aparato debe incluirse la documentación correspondiente.

Comprobar el aparato tras sacarlo del embalaje. No conectar el aparato en caso de estar defectuoso.

Consejos y advertencias de seguridad para este aparato

Este aparato ha sido diseñado exclusivamente para su uso doméstico. Utilizar el aparato únicamente para la preparación de alimentos. Durante el funcionamiento, el aparato no debe dejarse sin vigilancia.

Manejo seguro

Los niños y adultos no deben manejar el aparato sin vigilancia

- en caso de que sufran alguna disminución de sus capacidades físicas o mentales,
- o en caso de que no tengan los conocimientos o la experiencia suficiente,

para manejar el aparato de forma correcta.

Aceite y grasa demasiado calientes

¡Peligro de incendio! El aceite y la grasa demasiado calientes se inflaman con rapidez. No dejar el aceite o la grasa sobrecalentados sin vigilancia. En caso de que el aceite o la grasa se inflamen, no apagar con agua. Apagar las llamas con una tapa o un plato. Apagar la zona de cocción.

Zonas de cocción calientes

¡Peligro de quemaduras! No tocar las zonas de cocción calientes. Mantener alejados de la placa de cocción a los niños pequeños.

¡Peligro de incendio! No colocar objetos inflamables sobre la placa de cocción.

¡Peligro de incendio! No guardar objetos inflamables o aerosoles en los cajones de debajo de la placa de cocción.

Bases de recipientes y zonas de cocción mojadas

¡Peligro de lesiones! En caso de haber líquido entre la base del recipiente y la zona de cocción puede producirse presión del vapor. En consecuencia, el recipiente podría saltar. Mantener siempre secas la zona de cocción y la base del recipiente.

Grietas en la vitrocerámica

¡Peligro de descarga eléctrica! Desconectar el fusible de la caja de fusibles en caso de que la vitrocerámica presente roturas, grietas o fisuras. Ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica.

La zona de cocción calienta, pero el indicador no funciona

¡Peligro de quemaduras! Apagar la zona de cocción si el indicador no funciona. Ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica.

La placa de cocción se apaga

¡Peligro de incendio! Si la placa de cocción se apaga de forma automática y no permite su uso, posteriormente puede encenderse por sí misma. A fin de evitar que esto suceda, la placa de cocción debe desconectarse de la red eléctrica. Para ello desconectar el fusible de la caja de fusibles. Ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica.

Reparaciones incorrectas

¡Peligro de descarga eléctrica! Las reparaciones efectuadas de modo incorrecto son peligrosas. Desconectar el fusible de la caja de fusibles en caso de que el aparato esté defectuoso. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica. Únicamente los técnicos de nuestro Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruidos están autorizados para realizar reparaciones.

Causas de los daños

Bases de los recipientes

Las bases rugosas de recipientes rayan la vitrocerámica.

No dejar recipientes vacíos al fuego. Pueden provocar daños.

Recipientes calientes

No colocar recipientes calientes sobre el panel de mando, la zona de indicadores o el marco. Pueden provocar daños.

Objetos duros o con punta

La caída de objetos duros o puntiagudos sobre la placa de cocción puede originar daños.

Láminas y plástico

El papel de aluminio y los recipientes de plástico se derriten sobre las zonas de cocción calientes. No se recomienda el uso de láminas protectoras en la placa de cocción.

Vista general

En la siguiente tabla le presentamos los daños más frecuentes:

Daños	Causa	Medida
Manchas	Alimentos derramados	Eliminar inmediatamente los alimentos que se derramen con un rascador para vidrio.
	Productos de limpieza inadecuados	Utilizar productos de limpieza adecuados para la vitrocerámica.
Rayaduras	Sal, azúcar y arena	No utilizar la placa de cocción como superficie de trabajo.
	Las bases rugosas de recipientes rayan la vitrocerámica	Comprobar los recipientes.
Decoloraciones	Productos de limpieza inadecuados	Utilizar productos de limpieza adecuados para la vitrocerámica.
	Roce de los recipientes (p. ej. aluminio)	Levantar las ollas y sartenes para moverlas.
Desconchaduras	Azúcar, sustancias con un alto contenido de azúcar	Eliminar inmediatamente los alimentos que se derramen con un rascador para vidrio.

Protección del medio ambiente

Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente

Retirar el embalaje del aparato y eliminarlo de forma ecológica.

Este aparato está identificado conforme a la Directiva de Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos RAEE 2002/96/CE.

Esta Directiva proporciona un marco Europeo de actuación para la evacuación y reciclaje de los aparatos viejos.

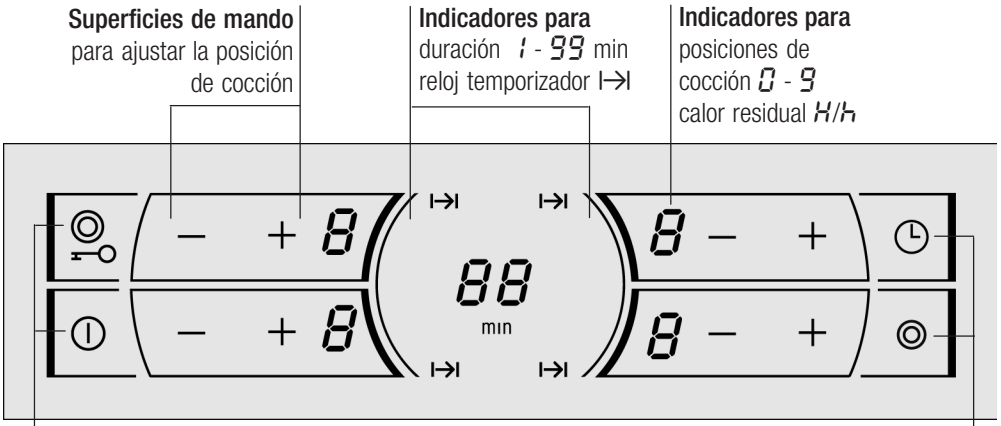
Consejos para ahorrar energía

- Utilizar siempre la tapa correspondiente a cada cazo. Cuando se cocina sin tapa se necesitan cuatro veces más de energía.
- Utilizar recipientes con bases planas. Las bases que no son planas necesitan un consumo mayor de energía.
- El diámetro de la base de los recipientes debe corresponderse con el tamaño de la zona de cocción. Un diámetro demasiado pequeño en relación con la zona de cocción puede producir un derroche de energía.
  Nota: Los fabricantes de recipientes suelen indicar el diámetro superior del recipiente, que por lo general es mayor que el diámetro de la base del recipiente.
- Utilizar un recipiente pequeño para cantidades pequeñas. Un recipiente grande y poco lleno requiere mucha energía.
- Al cocer utilizar poca agua. De este modo se ahorra energía y se conservan todas las vitaminas y minerales de las verduras.
- Ajustar a una zona de cocción menor.
- Utilizar el calor residual de la placa de cocción. Cuando se utilice la placa para tiempos de cocción prolongados, apagar la zona de cocción 5-10 minutos antes del final de la cocción.

Presentación del aparato

Estas instrucciones de uso pueden aplicarse a diferentes placas de cocción. En la *página 2* encontrará un resumen de los modelos con información sobre medidas.

El panel de mando



Superficies de mando

Al pulsar un símbolo se activa la función correspondiente.

Consejos y advertencias

Los ajustes no se modifican al pulsar varios campos simultáneamente. De este modo es posible limpiar la zona de programación en caso de derrame.

Las zonas de cocción

	Zona de cocción	Activar y desactivar
○	Zona de cocción simple	
◎	Zona de cocción doble	Pulsar el símbolo ◎
◎	Zona de cocción triple	Pulsar el símbolo ◎, el segundo círculo de calentamiento se activa Volver a pulsar el símbolo ◎, el tercer círculo de calentamiento se activa.

Activación de la zona de cocción: se ilumina el indicador correspondiente.

Conexión de la zona de cocción: se selecciona automáticamente el último tamaño ajustado.

Indicador del calor residual

La placa de cocción presenta para cada zona de cocción un indicador del calor residual de dos fases.

Cuando el indicador muestra una H, significa que la zona de cocción todavía está caliente. Puede mantener caliente un plato pequeño o derretir la cobertura de chocolate. Si la zona de cocción se enfría, el indicador cambia a h. El indicador se apaga cuando la zona de cocción se ha enfriado lo suficiente.

Ajustar la placa de cocción

En este capítulo se ofrece información sobre cómo ajustar las zonas de cocción. En la tabla se encuentran las posiciones y los tiempos de cocción para diferentes platos.

Encender y apagar la placa de cocción

La placa de cocción se enciende y se apaga con el interruptor principal.

Para encender: pulsar el símbolo ⏻. El indicador situado junto al interruptor principal se ilumina. La placa de cocción está lista para su funcionamiento.

Para apagar: pulsar el símbolo ⏻ hasta que el indicador situado junto al interruptor principal se apague. Todas las zonas de cocción están apagadas. El indicador del calor residual continuará iluminado hasta que las zonas de cocción se enfríen suficientemente.

Nota

La placa de cocción se desconecta de forma automática cuando todas las zonas de cocción permanecen más de 15 segundos apagadas.

Programar la zona de cocción

Programar la posición de cocción deseada con los símbolos **+** y **–**.

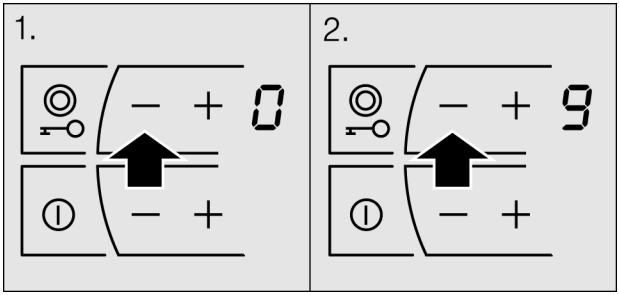
Posición de cocción 1 = potencia mínima
Posición de cocción 9 = potencia máxima

Cada posición de cocción tiene un nivel intermedio. Está marcada con un punto.

Programar la posición de cocción

La placa de cocción debe estar encendida.

1. Pulsar el símbolo **+** o **–**.
   En el indicador se muestra 0.
2. En los 5 segundos siguientes, pulsar el símbolo **+** o **–**.
   Se muestra el ajuste básico:
   Símbolo **+** posición de cocción 9
   Símbolo **–** posición de cocción 4



3. Cambiar la posición de cocción: Pulsar el símbolo **+** o **–** hasta que aparezca la posición de cocción deseada.

Apagar la zona de cocción

Pulsar el símbolo **+** o **–** hasta que aparezca 0.
Tras 5 segundos se muestra el indicador del calor residual.

Nota

La zona de cocción se regula mediante la conexión y desconexión de la resistencia. La resistencia se puede conectar y desconectar incluso al nivel de potencia máxima.

Tabla de cocción

En la tabla siguiente se presentan algunos ejemplos.

El tiempo de cocción depende del tipo, peso y calidad de los alimentos. Por este motivo pueden producirse variaciones.

Utilizar la posición de cocción 9 para el inicio de la cocción.

	Nivel de cocción lenta	Duración de cocción lenta en minutos
Derretir		
Chocolate, cobertura de chocolate, mantequilla, miel	1-2	-
Gelatina	1-2	-
Calentar y conservar caliente		
Estofado (p. ej., lentejas)	2	-
Leche**	1-2	-
Calentar salchichas en agua**	3-4	
Descongelar y calentar		
Espinacas ultracongeladas	2-3	20-30 min
Goulash ultracongelado	2-3	10-15 min
Cocer a fuego lento, hervir a fuego lento		
Albóndigas/albóndigas de patata	4-5*	20-30 min
Pescado	4-5*	10-15 min
Salsas blancas, p. ej. bechamel	1-2	3-6 min
Salsas batidas, p. ej. salsa bearnesa, salsa holandesa	3-4	8-12 min
Hervir, cocer al vapor, rehogar		
Arroz (con doble cantidad de agua)	2-3	15-30 min
Arroz con leche	1-2	25-35 min
Patatas sin pelar	4-5	25-30 min
Patatas con sal	4-5	15-25 min
Pastas	6-7*	6-10 min
Cocido, sopas	3-4	15-60 min
Verduras	2-3	10-20 min
Verduras, ultracongeladas	3-4	10-20 min
Cocer en olla exprés	4-5	-
Estofar		
Rollitos de carne	4-5	50-60 min
Estofado	4-5	60-100 min
Goulash	2-3	50-60 min

	Nivel de cocción lenta	Duración de cocción lenta en minutos
Asar**		
Escalope, normal o empanado	6-7	6-10 min
Escalope congelado	6-7	8-12 min
Chuleta, normal o empanada	6-7	8-12 min
Bistec (3 cm de grosor)	7-8	8-12 min
Pechuga de ave (2 cm de grosor)	5-6	10-20 min
Pechuga de ave, congelada	5-6	10-30 min
Pescado y filetes de pescado al natural	5-6	8-20 min
Pescado y filetes de pescado empanados	6-7	8-20 min
Pescado y filetes de pescado, empanados y congelados, p. ej., varitas de pescado	6-7	8-12 min
Langostinos y gambas	7-8	4-10 min
Platos de sartén congelados	6-7	6-10 min
Crepes	6-7	seguidos
Tortilla	3-4	seguidos
Huevos fritos	5-6	3-6 min
Frituras (150-200 g por porción cada 1-2 l de aceite**)		
Productos congelados, p. ej., patatas fritas, nuggets de pollo	8-9	
Croquetas	7-8	
Albóndigas	7-8	
Carne, p. ej., piezas de pollo	6-7	
Pescado empanado o rebozado	5-6	
Verduras y setas empanadas o rebozadas	5-6	
Bollería, p. ej., buñuelos/berlineses, fruta rebozada	4-5	

* Cocción lenta sin tapa

** Sin tapa

Seguro para niños

El seguro para niños evita que los niños enciendan la placa de cocción.

Conectar y desconectar el seguro para niños

La placa de cocción debe estar apagada.

Para encender: pulsar el símbolo durante aprox. 4 segundos. El símbolo se muestra durante 10 segundos. La placa de cocción está bloqueada.

Para apagar: pulsar el símbolo durante aprox. 4 segundos. Se ha anulado el bloqueo.

Seguro para niños automático

Con esta función, el seguro para niños se activa siempre automáticamente al apagar la placa de cocción.

Conectar y desconectar

En el capítulo sobre ajustes básicos se presenta la información relativa a la conexión del seguro para niños automático.

Reloj temporizador

El reloj temporizador puede emplearse de 2 formas distintas:

- Para apagar automáticamente la zona de cocción.
- Como reloj temporizador de cocina.

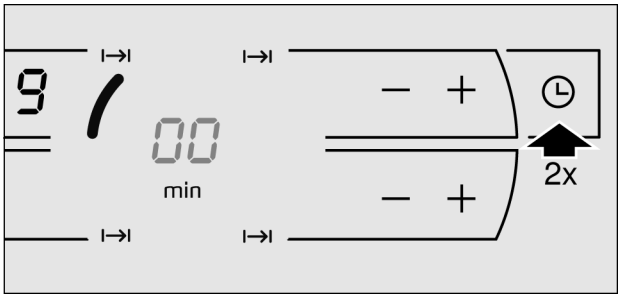
La zona de cocción se apaga automáticamente

Puede programar una duración para una o más zonas de cocción. La zona de cocción se apaga automáticamente una vez finalizado el ciclo de cocción.

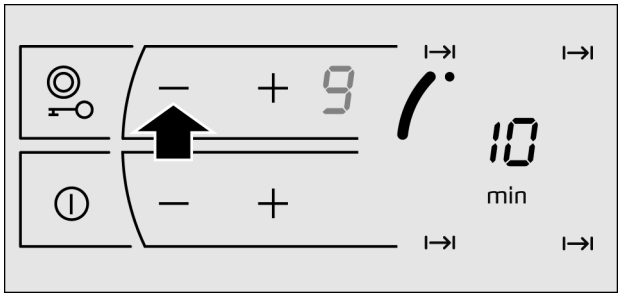
Programar la duración del ciclo de cocción

En la zona de cocción que se va a utilizar debe ajustarse una posición de cocción.

1. Pulsar 2 veces el símbolo ◷.
   En el indicador del reloj temporizador se muestra 00.



2. En los 10 segundos siguientes, ajustar con + y – la duración en la zona de cocción deseada.



La duración del ciclo de cocción empieza a transcurrir.

Repetir los mismos pasos para cada zona de cocción en la que se desee ajustar un reloj temporizador.

Una vez transcurrido el tiempo

Una vez transcurrida la duración del ciclo de cocción, la zona de cocción se apaga. En el indicador de las zonas de cocción se muestra 0. Suena una señal. En el indicador del reloj temporizador se muestra 00 durante 10 segundos. Pulsar cualquier símbolo. Los indicadores se apagan y la señal acústica finaliza.

Consejos y advertencias

Para consultar la duración restante del ciclo de cocción de una zona de cocción: Pulsar 2 veces el símbolo ◷. Pulsar el símbolo + o – para seleccionar la zona de cocción deseada.

Corregir o borrar la duración del ciclo de cocción: Con + y – puede corregir la duración o ponerla en posición cero.

Si se ha programado una duración del ciclo de cocción para varias zonas de cocción, en el indicador se mostrará el transcurso de la duración de tiempo más breve. El indicador de la zona de cocción se ilumina.

Se puede programar una duración del ciclo de cocción de hasta 99 minutos.

Reloj temporizador de cocina

El reloj temporizador de cocina permite programar un tiempo de hasta 99 minutos. Es independiente del resto de ajustes.

Así se programa

1. Pulsar el símbolo ◷, el indicador 🔔 para el reloj temporizador de cocina se ilumina.
2. Programar el tiempo deseado en la zona de programación.

Al cabo de unos segundos, el tiempo comienza a transcurrir.

Una vez transcurrido el tiempo

Una vez transcurrido el tiempo suena una señal. En el reloj temporizador se muestra 00. El indicador 🔔 para el reloj temporizador de cocina se ilumina. El indicador se apaga tras 10 segundos.

Corregir el tiempo

Pulsar el símbolo ◷, el indicador 🔔 para el reloj temporizador de cocina se ilumina. Programar el tiempo deseado en la zona de programación.

Limitación de tiempo automática

La limitación de tiempo automática se activa cuando una zona de cocción permanece durante un tiempo prolongado en funcionamiento sin haberse modificado la programación.

El calentamiento de la zona de cocción se interrumpe. En el indicador de la zona de cocción se muestra alternadamente F y 8.

Apagar las zonas de cocción y volverlas a conectar.

La limitación de tiempo se activa en la correspondiente posición de cocción programada (entre 1 y 10 horas).

Ajustes básicos

Este aparato presenta distintos ajustes básicos. Estos ajustes pueden adaptarse a las necesidades propias del usuario.

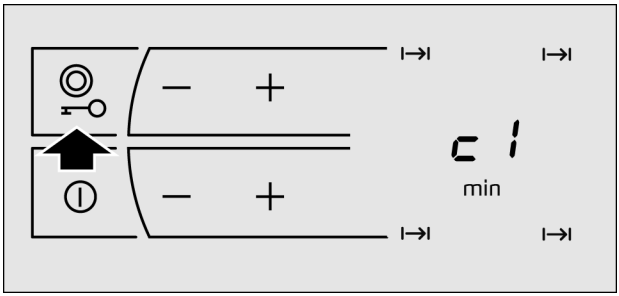
Indicador	Función
c 1	**Seguro para niños automático** 0 Desconectado.* 1 Conectado.
c2	**Señal acústica** 0 Señal de confirmación y señal de error desconectadas. 1 Sólo señal de error conectada. 2 Señal de confirmación y señal de error conectadas.*
c5	**Limitación de tiempo automática** 0 Ajuste básico: desconectar tras 1 - 10 horas* 1 Ajuste básico al 50%: desconectar tras 0,5 - 5 horas 2 Ajuste básico al 25%: desconectar tras 0,25 - 2,5 horas
c6	**Duración de la señal de fin del reloj temporizador** 1 10 segundos.* 2 30 segundos. 3 1 minuto.
c7	**Activación de los círculos de calentamiento** 0 Desconectado. 1 Conectado. 2 Último ajuste antes de apagar la zona de cocción.*
c0	**Restablecimiento del ajuste básico** 0 Desconectado.* 1 Conectado.

* Ajuste básico

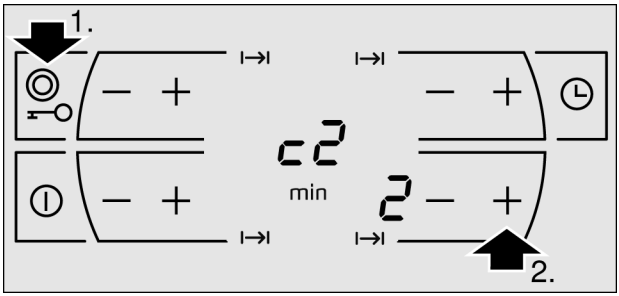
Modificar los ajustes básicos

La placa de cocción debe estar apagada.

1. Encender la placa de cocción.
2. En los 10 segundos siguientes, pulsar el símbolo ⊸ durante 4 segundos.



3. Pulsar repetidamente el símbolo ⊸ hasta que en la pantalla aparezca el indicador deseado.
4. Programar el valor deseado con + y –.



5. Pulsar el símbolo ⊸ durante 4 segundos.

El ajuste está activado.

Apagar

Para salir del ajuste básico, apagar la placa de cocción con el interruptor principal y programarla de nuevo.

Cuidados y limpieza

Los consejos y advertencias de este capítulo le guiarán en la limpieza de su placa de cocción.

Encontrará productos adecuados para ello en el Servicio de Asistencia Técnica o en nuestra tienda virtual.

Vitrocerámica

Limpieza

Limpiar la placa de cocción siempre después de cocinar. De este modo se evita que los restos de comida se peguen.

No limpiar la placa de cocción hasta que esté suficientemente fría.

Utilizar productos de limpieza adecuados para la vitrocerámica. Tener en cuenta las indicaciones de limpieza que figuran en el embalaje.

No utilizar:

- Lavavajillas sin diluir
- Detergente para lavavajillas
- Productos abrasivos
- Productos corrosivos como spray para hornos o quitamanchas
- Esponjas que rayen
- Limpiadores de alta presión o máquinas de limpieza a vapor

Rascador para vidrio

La mejor manera de eliminar la suciedad resistente es utilizando un rascador para vidrio:

1. Retirar la carcasa del rascador para vidrio.
2. Limpiar la superficie de la vitrocerámica con la cuchilla.

No limpiar la superficie de la vitrocerámica con la carcasa del rascador para vidrio. La superficie de la vitrocerámica podría rayarse.

La cuchilla está muy afilada. Peligro de cortes. Proteger la cuchilla cuando no se use. Sustituir inmediatamente las cuchillas dañadas.

Cuidados

Limpiar la placa de cocción con productos protectores y de limpieza específicos para vitrocerámicas. Tener en cuenta las indicaciones que figuran en el embalaje.

Marco de la placa de cocción

A fin de evitar daños en el marco de la placa de cocción deben seguirse las siguientes indicaciones:

- Utilizar únicamente agua caliente con un poco de jabón.
- No utilizar productos de limpieza abrasivos o corrosivos.
- No utilizar el rascador para vidrio.

Solucionar averías

Con frecuencia, cuando se produce una avería, suele tratarse de una pequeña anomalía fácil de subsanar. Antes de llamar el Servicio de Asistencia Técnica deben tenerse en cuenta las siguientes indicaciones.

Indicador	Avería	Medida
Ninguno	El suministro de corriente eléctrica se ha interrumpido.	Verificar el fusible del aparato. Comprobar mediante otros aparatos electrónicos si se trata de un corte en el suministro eléctrico.
E parpadea	La superficie de mando está húmeda o tiene encima un objeto.	Secar la superficie de mando o retirar el objeto.
Er + número	Avería en el sistema electrónico.	Apagar el aparato desconectando el fusible principal o el interruptor de protección en la caja de fusibles y volver a conectar después de aprox. 30 segundos. Ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica en caso de que el indicador vuelva a mostrarse.
F2	El sistema electrónico se ha sobrecalentado y ha apagado la zona de cocción correspondiente.	Esperar hasta que el sistema electrónico se enfríe lo suficiente. A continuación, pulsar una superficie de mando de la zona de cocción.*
F4	El sistema electrónico se ha sobrecalentado y ha desconectado todas las zonas de cocción.	Esperar hasta que el sistema electrónico se enfríe lo suficiente. Pulsar cualquier superficie de mando.*
F8	La zona de cocción ha estado demasiado tiempo en funcionamiento y se ha apagado.	La zona de cocción puede volverse a encender inmediatamente.

* No colocar ningún recipiente caliente sobre el panel de mando

En los indicadores de las zonas de cocción posteriores se muestra –

Cuando al conectar el aparato o tras un corte en el suministro eléctrico se muestre **–** en el indicador de la zona de cocción, se ha producido un fallo en el sistema electrónico. Cubrir brevemente la superficie de mando con la mano para confirmar la avería.

Servicio de Asistencia Técnica

Si su equipo debe ser reparado, nuestro Servicio de Asistencia Técnica está a su disposición. En la guía telefónica figuran la dirección y el número de teléfono del Servicio de Asistencia Técnica más próximo. Asimismo, los centros de asistencia técnica que se facilitan podrán indicarle la delegación del Servicio de Asistencia Técnica más próxima.

N.º de producto y n.º de fabricación

Si se solicita nuestro Servicio de Asistencia Técnica, se debe facilitar el número de producto (E-Nr.) y el número de fabricación (FD-Nr.) del aparato. La etiqueta de características con los correspondientes números se encuentra en la tarjeta del aparato.

Recuerde que, en caso de manejo incorrecto, la asistencia del personal del Servicio de Asistencia Técnica no es gratuita, incluso si todavía está dentro del período de garantía.

Índice

Indicações de segurança 27
Indicações de segurança relativas ao aparelho 27
Causas de danos 29
Protecção do meio ambiente 30
Eliminar de forma ecológica 30
Dicas para poupar energia 30
Conhecer o aparelho 31
O painel de comandos 31
As zonas de cozinhar 32
Indicação de calor residual 32
Regular a placa de cozinhar 33
Ligar e desligar a placa de cozinhar 33
Regular uma zona de cozinhar 33
Tabela para cozinhar 34
Fecho de segurança para crianças 37
Ligar e desligar o fecho de segurança para crianças 37
Fecho de segurança automático para crianças ... 37
Temporizador 38
Desligar automaticamente uma zona de cozinhar . 38
Despertador de cozinha 40
Limite de tempo automático 40
Regulações base 41
Alterar regulações base 42

Índice

Limpeza e manutenção 43
Vitrocerâmica 43
Friso da placa 44
Procedimento em caso de anomalia 45
Serviço de Assistência Técnica 46

⚠ Indicações de segurança

Leia atentamente o presente manual de instruções, para poder utilizar a sua placa de cozinhar de forma segura e correcta.

Guarde em local seguro o manual de instruções de utilização e de montagem, bem como o cartão de identificação do aparelho. Se passar o aparelho a outra pessoa, junte-lhe os documentos.

Examine o aparelho depois de o desembalar. Não ligue o aparelho, se estiver danificado.

Indicações de segurança relativas ao aparelho

Este aparelho foi concebido apenas para uso doméstico. Utilize o aparelho exclusivamente para a preparação de alimentos. Não deixe o aparelho a funcionar sem vigilância.

Utilização segura

Não podem utilizar o aparelho sem vigilância os adultos e crianças

- com problemas físicos ou psíquicosou
- que não tenham conhecimentos nem experiência

para utilizarem o aparelho de forma correcta.

Óleo e gordura sobreaquecidos

Perigo de incêndio! O óleo e a gordura sobreaquecidos incendeiam-se rapidamente. Nunca deixe o óleo ou a gordura sem vigilância. Nunca apague óleo ou gordura a arder com água. Abafe as chamas com uma tampa ou um prato. Desligue a zona de cozinhar.

Zonas de cozinhar quentes

Perigo de queimaduras! Nunca toque em zonas de cozinhar quentes. Mantenha as crianças afastadas da placa de cozinhar.

Perigo de incêndio! Não coloque objectos inflamáveis sobre a placa de cozinhar.

	Perigo de incêndio! Não guarde objectos inflamáveis ou latas de spray em gavetas directamente por baixo da placa de cozinhar.
Bases de recipientes e zonas de cozinhar molhadas	Perigo de ferimentos! O líquido existente entre a base do recipiente e a zona de cozinhar pode criar pressão de vapor, fazendo com que o recipiente salte de repente. Mantenha a zona de cozinhar e a base do recipiente sempre secos.
Falhas na vitrocerâmica	Perigo de choque eléctrico! Desligue o fusível no quadro eléctrico se a vitrocerâmica estiver estalada ou apresentar falhas ou fissuras. Contacte o Serviço de Assistência Técnica.
A zona de cozinhar aquece, mas a indicação não está a funcionar	Perigo de queimaduras! Desligue a zona de cozinhar, se a indicação não funcionar. Contacte o Serviço de Assistência Técnica.
A placa de cozinhar desliga-se	Perigo de incêndio! Se a placa de cozinhar se desligar sozinha e não permitir a utilização das suas funções, pode, mais tarde, voltar a ligar-se inadvertidamente. Para evitar que isso aconteça, tem de desligar a placa de cozinhar da rede eléctrica. Para isso, desligue o fusível no quadro eléctrico. Contacte o Serviço de Assistência Técnica.
Reparações indevidas	Perigo de choque eléctrico! As reparações indevidas são perigosas. No caso de avaria do aparelho, desligue o fusível na respectiva caixa. Contacte o Serviço de Assistência Técnica. As reparações só devem ser efectuadas por técnicos especializados do Serviço de Assistência Técnica.

Causas de danos

Bases dos recipientes

As bases ásperas dos recipientes riscam a placa de vitrocerâmica.

Evite ligar zonas de cozinhar com tachos vazios sobre as mesmas, pois pode danificá-los.

Frigideiras e tachos quentes

Não coloque frigideiras e tachos quentes sobre o painel de comandos, a zona indicadora ou o friso da placa, pois pode danificá-los.

Objectos duros e pontiagudos

A queda de objectos duros ou pontiagudos sobre a placa de cozinhar pode provocar danos.

Películas e materiais plásticos

Se colocar folha de alumínio ou recipientes de plástico sobre as zonas de cozinhar quentes, estes derretem e agarram-se à placa. A utilização de película de protecção para fogões não é indicada para a sua placa de cozinhar.

Vista geral

Na tabela seguinte pode encontrar os danos que ocorrem com maior frequência:

Danos	Causa	Medida a tomar
Manchas	Alimentos derramados	Remova imediatamente os alimentos derramados com um raspador para vidros.
	Produtos de limpeza inadequados	Utilize apenas produtos de limpeza adequados à vitrocerâmica.
Riscos	Sal, açúcar e areia	Não utilize a placa de cozinhar como bancada ou superfície de trabalho.
	As bases ásperas de tachos e frigideiras riscam a vitrocerâmica.	Verifique a sua loiça.
Descolorações	Produtos de limpeza inadequados	Utilize apenas produtos de limpeza adequados à vitrocerâmica.
	Fricção das panelas (por ex., alumínio)	Levante os tachos e as frigideiras ao deslocá-los.
Lascas	Açúcar, alimentos com elevado teor de açúcar	Remova imediatamente os alimentos derramados com um raspador para vidros.

Protecção do meio ambiente

Eliminar de forma ecológica

Desembale o aparelho e elimine a embalagem de forma ecológica.

Este aparelho está identificado de acordo com a Directiva comunitária 2002/96/CE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Esta directiva estabelece o quadro comunitário para a recolha e valorização dos equipamentos usados.

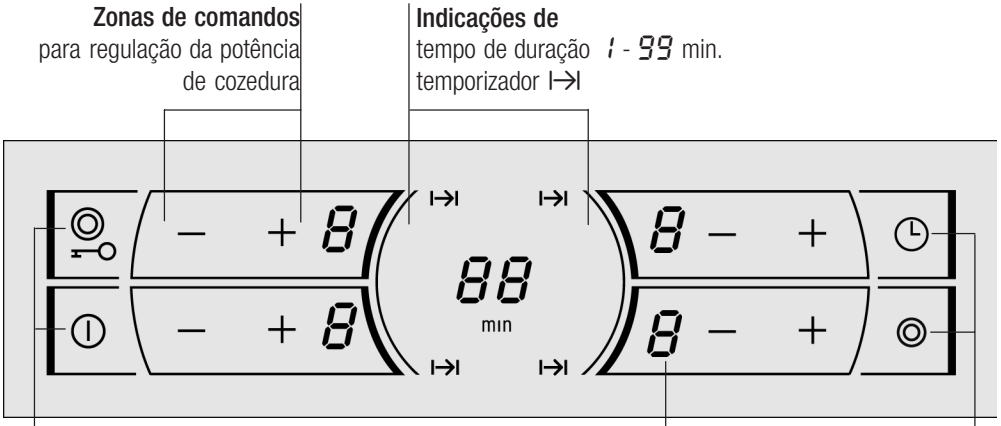
Dicas para poupar energia

- Tape as panelas sempre com as respectivas tampas. Se cozinhar sem tampa, consome quatro vezes mais energia.
- Use panelas e frigideiras com bases planas. O consumo de energia aumenta se as bases não forem planas.
- O diâmetro da base do tacho ou da frigideira deve corresponder ao tamanho da zona de cozinhar. Especialmente, um tacho demasiado pequeno para a zona de cozinhar provoca perdas de energia.
  Tenha em atenção o seguinte: os fabricantes de loiça indicam frequentemente o diâmetro superior das panelas, que na maioria dos casos é superior ao diâmetro da base.
- Para pequenas porções, utilize um tacho pequeno. Um tacho grande pouco cheio necessita de muita energia.
- Cozinhe com pouca água. Assim poupa energia e os legumes mantêm as vitaminas e os minerais.
- Reduza atempadamente a temperatura para uma potência de cozedura mais baixa.
- Aproveite o calor residual da placa de cozinhar. No caso de tempos de cozedura mais longos, desligue a zona de cozinhar 5 a 10 minutos antes de terminar o tempo de cozedura.

Conhecer o aparelho

As instruções de utilização são aplicáveis a várias placas de cozinhar. Na *página 2* poderá encontrar uma lista de modelos com medidas.

O painel de comandos



Zonas de comandos

Sempre que tocar num símbolo, a respectiva função é activada.

Notas

As regulações não sofrem qualquer alteração se tocar simultaneamente em vários campos. Assim, poderá limpar eventuais alimentos derramados na zona de regulação.

As zonas de cozinhar

	Zona de cozinhar	Ligar e desligar
◯	Zona de cozinhar de circuito simples	
◎	Zona de cozinhar de duplo circuito	Toque no símbolo ◎
◎	Zona de cozinhar de triplo circuito	Toque no símbolo ◎, o 2.º circuito de aquecimento é ligado Toque novamente no símbolo ◎, o 3.º circuito de aquecimento é ligado

Ao ligar a zona de cozinhar, a indicação correspondente acende-se.

Ao accionar a zona de cozinhar, o tamanho por último regulado é automaticamente seleccionado.

Indicação de calor residual

A placa de cozinhar dispõe de uma indicação de calor residual com dois níveis para cada zona de cozinhar..

Se na indicação aparecer um H, significa que a zona de cozinhar ainda está quente. Pode, por ex., manter um pequeno prato quente ou derreter uma cobertura. Quando a zona de cozinhar arrefece mais, a indicação muda para h. A indicação apaga-se, quando a zona de cozinhar já estiver suficientemente arrefecida.

Regular a placa de cozinhar

Neste capítulo irá aprender a regular as zonas de cozinhar. Da tabela constam as potências de cozedura e os tempos de cozedura para diversos pratos.

Ligar e desligar a placa de cozinhar

A placa de cozinhar é ligada e desligada no interruptor principal.

Ligar: toque no símbolo ⏻. A indicação junto ao interruptor principal acende-se. A placa de cozinhar está pronta a entrar em funcionamento.

Desligar: toque no símbolo ⏻ até a indicação junto ao interruptor principal se apagar. Todas as zonas de cozinhar estão desligadas. A indicação de calor residual continua acesa até as zonas de cozinhar estarem suficientemente arrefecidas.

Nota

A placa de cozinhar desliga-se automaticamente se todas as zonas de cozinhar estiverem desligadas durante mais de 15 segundos.

Regular uma zona de cozinhar

Os símbolos **+** e **–** permitem-lhe regular a potência de cozedura desejada.

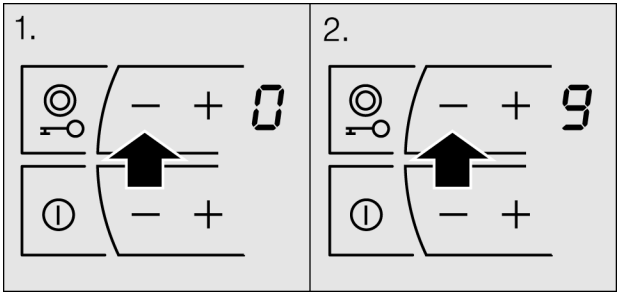
Potência de cozedura 1 = potência mínima
Potência de cozedura 9 = potência máxima

Cada potência de cozedura tem uma fase intermédia, que é assinalada com um ponto.

Regular a potência de cozedura

A placa de cozinhar tem de estar ligada.

1. Toque nos símbolos **+** ou **–**.
   Na indicação acende-se um 0.
2. Nos 5 segundos seguintes, toque nos símbolos **+** ou **–**.
   Aparece a regulação base.
   Símbolo **+** potência de cozedura 9
   Símbolo **–** potência de cozedura 4



3. Alterar a potência de cozedura: toque nos símbolos **+** ou **–** até aparecer a potência de cozedura pretendida.

Desligar a zona de cozinhar

Toque no símbolo **+** ou **–** até aparecer um 0. Decorridos cerca de 5 segundos, aparece a indicação de calor residual.

Nota

A zona de cozinhar regula-se ligando e desligando o aquecimento. Mesmo na potência máxima, o aquecimento pode ligar e desligar-se.

Tabela para cozinhar

A tabela que se segue contém alguns exemplos.

Os tempos de cozedura dependem do tipo, do peso e da qualidade dos alimentos, pelo que são possíveis divergências.

Para o início forte de cozedura utilize a potência de cozedura 9.

	Potência de continuação de cozedura	Tempo de duração de continuação de cozedura em minutos
Derreter		
Chocolate, coberturas, manteiga, mel	1-2	-
Gelatina	1-2	-
Aquecer e manter quente		
Sopas (p. ex., sopa de lentilhas)	2	-
Leite**	1-2	-
Aquecer salsichas em água**	3-4	
Descongelar e aquecer		
Espinafres ultracongelados	2-3	20-30 min.
Carne de vaca estufada, ultracongelada	2-3	10-15 min.
Cozinhar lentamente, cozer em lume brando		
Bolinhos de batata	4-5*	20-30 min.
Peixe	4-5*	10-15 min.
Molhos brancos, p. ex., molho Béchamel	1-2	3-6 min.
Molhos batidos, p. ex., molho Béarnaise, molho Hollandaise	3-4	8-12 min.
Cozer, cozinhar a vapor, estufar		
Arroz (no dobro da água)	2-3	15-30 min.
Arroz doce	1-2	25-35 min.
Batatas cozidas, com pele	4-5	25-30 min.
Batatas cozidas	4-5	15-25 min.
Massa alimentícia, massa	6-7*	6-10 min.
Guisados, sopas	3-4	15-60 min.
Legumes	2-3	10-20 min.
Legumes, ultracongelados	3-4	10-20 min.
Cozinhar na panela de pressão	4-5	-
Estufar		
Rolinhos de carne	4-5	50-60 min.
Carne estufada	4-5	60-100 min.
Carne de vaca estufada	2-3	50-60 min.

	Potência de continuação de cozedura	Tempo de duração de continuação de cozedura em minutos
Fritar**		
Escalope, simples ou panado	6-7	6-10 min.
Escalope ultracongelado	6-7	8-12 min.
Costeleta, simples ou panada	6-7	8-12 min.
Bife (3 cm de espessura)	7-8	8-12 min.
Peito de aves (2 cm de espessura)	5-6	10-20 min.
Peito de aves, ultracongelado	5-6	10-30 min.
Peixe e filetes de peixe simples	5-6	8-20 min.
Peixe e filetes de peixe panados	6-7	8-20 min.
Peixe e filetes de peixe, panados e ultracongelados p. ex., barrinhas de peixe	6-7	8-12 min.
Camarão e gambas	7-8	4-10 min.
Pratos preparados para fritar ultracongelados	6-7	6-10 min.
Panquecas	6-7	contínua
Omelete	3-4	contínua
Ovos estrelados	5-6	3-6 min.
Fritar (150-200 g por dose, fritar em 1-2 litros de óleo**)		
Produtos ultracongelados, p. ex., batatas fritas, panados de frango	8-9	
Croquetes	7-8	
Almôndegas	7-8	
Carne, por ex., frango em pedaços	6-7	
Peixe panado ou em massa de cerveja	5-6	
Legumes, cogumelos panados ou em massa de cerveja	5-6	
Bolos pequenos, por ex., bolos fritos/bolas de Berlim, fruta em massa de cerveja	4-5	

* Cozedura contínua sem tampa

** Sem tampa

Fecho de segurança para crianças

Com o fecho de segurança para crianças pode evitar que crianças liguem a placa de cozinhar.

Ligar e desligar o fecho de segurança para crianças

A placa de cozinhar tem de estar desligada.

Ligar: toque durante cerca de 4 segundos no símbolo ⊶. O símbolo ⊶ acende-se durante 10 segundos. A placa de cozinhar está bloqueada.

Desligar: toque durante cerca de 4 segundos no símbolo ⊶. O bloqueio está desactivado.

Fecho de segurança automático para crianças

Ligar e desligar

Com esta função, o fecho de segurança para crianças é sempre automaticamente activado quando desliga a placa de cozinhar.

O procedimento para activação do fecho de segurança automático para crianças é descrito no capítulo Regulações base.

Temporizador

O temporizador pode ser utilizado de dois modos diferentes:

- Para desligar automaticamente uma zona de cozinhar.
- Como despertador de cozinha.

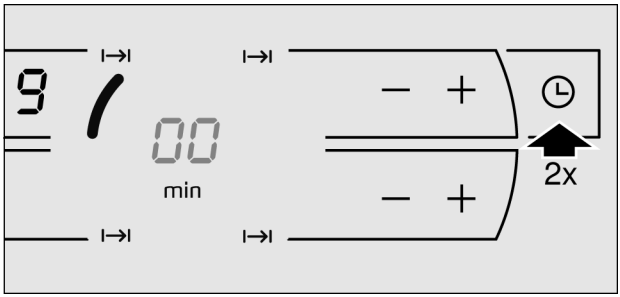
Desligar automaticamente uma zona de cozinhar

É possível introduzir um tempo de duração para uma ou mais zonas de cozinhar. A zona de cozinhar desliga-se automaticamente quando o tempo de duração chegar ao fim.

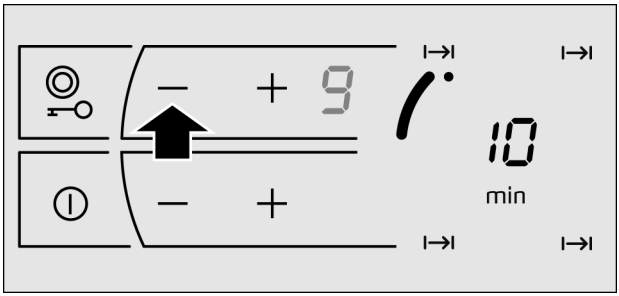
Regular o tempo de duração

Na zona de cozinhar que pretende utilizar deve estar regulada uma potência de cozedura.

1. Toque 2 vezes no símbolo ◷.
   No campo de indicação do temporizador acende-se 00.



2. Nos 10 segundos seguintes, regule o tempo de duração na zona de cozinhar pretendida com o + e o –.



O tempo de duração começa a decorrer.

Repita estes passos para cada zona de cozinhar em que pretenda regular um temporizador.

Após terminar o tempo

Depois de o tempo de duração chegar ao fim, a zona de cozinhar desliga-se. No campo de indicação da zona de cozinhar acende-se 0. Ouve-se um sinal sonoro. No campo de indicação do temporizador acendem-se 00 durante 10 segundos. Toque num símbolo à sua escolha. As indicações apagam-se e o sinal sonoro desliga-se.

Notas

Se desejar consultar o tempo de duração restante para uma zona de cozinhar: Toque 2 vezes no símbolo ◷. Toque no símbolo + ou – para seleccionar a potência de cozedura desejada.

Corrigir ou anular o tempo de duração: Com o + e o – é possível corrigir o tempo de duração ou colocá-lo a zeros.

Se regulou um tempo de duração para várias zonas de cozinhar, é visualizado na indicação o decorrer do tempo da duração mais curta. A indicação da zona de cozinhar acende-se.

O tempo de duração pode ser regulado até 99 minutos.

Despertador de cozinha

O despertador de cozinha permite regular um tempo máx. de 99 minutos. O despertador é independente de todas as outras regulações.

Como regular

1. Toque no símbolo ◷, a indicação 🔔 do despertador de cozinha acende-se.
2. Na zona de regulação, regule o tempo desejado.

Passados alguns segundos, começa a contagem decrescente do tempo.

O tempo terminou

Terminado o tempo, soa um sinal sonoro.
Na indicação do temporizador acende-se 00.
A indicação 🔔 do despertador de cozinha está acesa. A indicação desliga-se após 10 segundos.

Corrigir o tempo

Toque no símbolo ◷, a indicação 🔔 do despertador de cozinha acende-se. Na zona de regulação, regule o tempo desejado.

Limite de tempo automático

Se uma zona de cozinhar estiver em funcionamento durante muito tempo e a regulação não for alterada, o limite de tempo automático é activado.

O aquecimento da zona de cozinhar é interrompido. Na indicação da zona de cozinhar começam a piscar alternadamente um F e um 8.

Desligue a zona de cozinhar e a seguir volte a regulá-la.

A potência de cozedura regulada determina quando é que o limite de tempo é activado (1 a 10 horas).

Regulações base

O seu aparelho dispõe de várias regulações base. Estas regulações podem ser personalizadas.

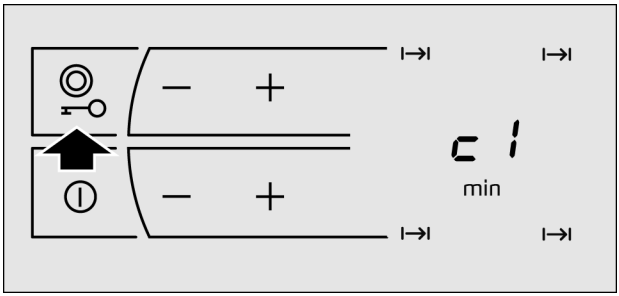
Indicação	Função
c 1	**Fecho de segurança automático para crianças** 0 Desligado.* 1 Ligado.
c2	**Sinal sonoro** 0 Sinal de confirmação e sinal de utilização inadequada desactivados. 1 Apenas sinal de utilização inadequada activado. 2 Sinal de confirmação e sinal de utilização inadequada activados.*
c5	**Limite de tempo automático** 0 Regulação base - desligar após 1 - 10 horas* 1 Metade da regulação base - desligar após 0,5 - 5 horas 2 Um quarto da regulação base - desligar após 0,25 - 2,5 horas
c6	**Duração do sinal de fim de tempo do temporizador** 1 10 segundos.* 2 30 segundos. 3 1 minuto.
c7	**Ligação dos circuitos de aquecimento** 0 Desactivada. 1 Activada. 2 Última regulação antes de a zona de cozinhar ser desligada.*
c0	**Reposição das regulações base** 0 Desactivada.* 1 Activada.

* Regulação base

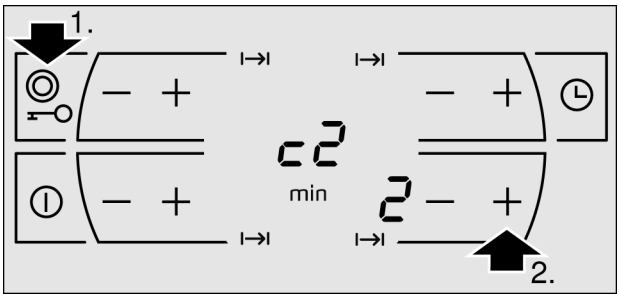
Alterar regulações base

A placa de cozinhar tem de estar desligada.

1. Ligue a placa de cozinhar.
2. Nos próximos 10 segundos, toque no símbolo ⊸ durante 4 segundos.



3. Toque no símbolo ⊸ as vezes necessárias até aparecer no visor a indicação desejada.
4. Regule o valor desejado com o + ou o – .



5. Toque no símbolo ⊸ durante 4 segundos.

A regulação está activada.

Desligar

Para sair das regulações base, desligue a placa de cozinhar com o interruptor principal e regule-a novamente.

Limpeza e manutenção

As recomendações constantes deste capítulo indicam-lhe como proceder à manutenção da sua placa de cozinhar.

Poderá adquirir produtos de limpeza e manutenção adequados através do Serviço de Assistência Técnica ou na nossa loja electrónica.

Vitrocerâmica

Limpar

Limpe sempre a placa depois de cozinhar, de modo a evitar que os restos se agarrem à placa.

Aguarde até a placa arrefecer, antes de a limpar.

Utilize apenas produtos de limpeza adequados à vitrocerâmica. Tenha em atenção as indicações de limpeza que se encontram na embalagem.

Nunca utilize:

- Detergente de loiça manual não diluído
- Detergente para máquinas de lavar loiça
- Detergentes abrasivos
- Produtos de limpeza agressivos, tais como limpa-fornos pulverizadores ou tira-nódoas
- Esponjas com face abrasiva
- Aparelhos de limpeza a alta pressão ou com jacto de vapor

Raspador

Em caso de grande sujidade, é melhor usar um raspador:

1. Desbloqueie o raspador.
2. Limpe a placa de vitrocerâmica com a lâmina.

Não limpe a superfície de vitrocerâmica com o corpo do raspador, pois pode riscar a vitrocerâmica.

A lâmina é muito afiada. Perigo de ferimentos por corte. Proteja a lâmina quando não estiver a utilizá-la. Substitua de imediato as lâminas danificadas.

Manutenção

Limpe a sua placa de cozinhar com um produto de conservação e protecção para vitrocerâmica. Tenha em atenção as indicações que se encontram na embalagem.

Friso da placa

Para evitar danos no friso da placa, siga as seguintes recomendações:

- Utilize apenas uma solução de água quente e detergente.
- Não utilize produtos abrasivos ou agressivos.
- Não utilize o raspador para vidros.

Procedimento em caso de anomalia

As anomalias são, muitas vezes, simples de resolver. Antes de contactar o Serviço de Assistência Técnica, tenha em atenção as seguintes indicações.

Indicação	Erro	Medida
Nenhuma	A alimentação eléctrica foi interrompida.	Verifique o disjuntor do aparelho no quadro eléctrico. Verifique noutros aparelhos electrónicos se existe um corte da corrente eléctrica.
E pisca	A zona de comandos está húmida ou um objecto está pousado sobre ela.	Seque a zona de comandos ou retire o objecto.
Er + número	Avaria do sistema electrónico.	Desligue o aparelho no quadro eléctrico ou no interruptor de segurança da caixa de fusíveis e ligue-o novamente após aprox. 30 segundos. Se a indicação voltar a aparecer, contacte o Serviço de Assistência Técnica.
F2	O sistema electrónico sobreaqueceu e desligou a zona de cozinhar correspondente.	Aguarde até o sistema electrónico ter arrefecido o suficiente. De seguida, toque numa zona de comandos da zona de cozinhar.*
F4	O sistema electrónico sobreaqueceu e desligou todas as zonas de cozinhar.	Aguarde até o sistema electrónico ter arrefecido o suficiente. De seguida, toque numa zona de comandos qualquer.*
F8	A zona de cozinhar esteve demasiado tempo em funcionamento e desligou-se.	Pode voltar a ligar a zona de cozinhar de imediato.

* Não coloque recipientes quentes junto ao painel de comandos ou sobre o mesmo.

A luz pisca nas indicações das zonas de cozinhar –

Se piscar uma luz nas indicações das zonas de cozinhar, ao ligar à rede o aparelho ou após uma falha de corrente –, isso significa que o sistema electrónico foi afectado pelo efeito da luz. Cubra por breves instantes a zona de comandos para confirmar a avaria.

Serviço de Assistência Técnica

Se o seu aparelho precisar de ser reparado, pode contar com o nosso Serviço de Assistência Técnica. Pode consultar a morada e o telefone do Serviço de Assistência Técnica da sua área de residência na lista telefónica. Os Centros de Assistência Técnica indicados terão também todo o prazer em lhe indicar um Serviço de Assistência Técnica perto de si.

Número E e número FD

Sempre que entrar em contacto com os nossos Serviços de Assistência Técnica, é favor indicar as referências E e FD do aparelho. A placa de características com os números encontra-se no cartão de identificação do aparelho.

Tenha em atenção que em caso de erro de operação, a visita do técnico do Serviço de Assistência Técnica também não é gratuita durante o período de garantia.

Observações

Observações